



LAND PARTIE

EMPFANG

mit Crémant de Limoux Rosé Brut DOCG



SALATE IM GLAS

Gurkensalat mit Schmand

Paprika-Tomaten-Salat mit Schafskäse

Hausgemachter Kartoffelsalat

Sommerlicher Blattsalat



GRILL



Roastbeef im Ganzen gegrillt

Nordhessisches BIOland
Hähnchenkeulen-Steak vom
Geflügelhof Roth, Witzenhausen



Frische Lammkoteletts aus Neuseeland

Grillkartoffeln

Grillgemüse

Grüne Sauce, Chimmicurri, Café de Paris-Sauce



DESSERT

Dessertvariationen aus der Panoramavitrine nach Wahl mit:

Schmandmousse

Applecrumble

Mousse au chocolat

GETRÄNKE

Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Manz Weissburgunder / Rheinhessen

L'ORIGINALE Colombelle / Côtes de Gascogne

Rotwein

Bio-Chianti Classico DOCG
Duelame / Toscana

Rose

Le Bijou de Sophie Valrosé

Bier

König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Gin Tonic

Aperol Spritz

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale für 4 Stunden 119,- p. P. / 5 Stunden 129,- p. P. / 6 Stunden 139,- p. P. / 7 Stunden 149,- p. P. ab mindestes 24 Personen (max. 75 Pers.) buchbar inklusive der aufgeführten Speisen & Getränke, Rummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.